

	СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКТІВ ЗАБОЮ ТВАРИН»
	Рівень вищої освіти: <u>перший (бакалаврський)</u> Спеціальність: 204 <u>Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва</u>
	Рік навчання: <u>4-й</u>, семестр <u>8-й</u> Кількість кредитів ECTS: <u>5 кредитів</u> Назва кафедри: <u>ветеринарної гігієни, санітарії та експертизи</u>
	Мова викладання: <u>українська</u>
Лектор курсу	к.вет.н., доц. Фаріонік Тарас Володимирович
Контактна інформація лектора (e-mail)	<u>farionik@vsau.vin.ua</u>

ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Навчальна дисципліна «Технологія продуктів забою тварин» є вибірковою компонентою ОПП.

Загальний обсяг дисципліни 150 год.: лекції – 26 год.; практичні заняття – 24 год., самостійна робота – 100 год.

Формат проведення: лекції, практичні заняття, семінарські заняття, консультації. Підсумковий контроль – залік.

Основні положення навчальної дисципліни можуть застосовуватися при проходженні практики, подальшому навчанні на магістерському рівні вищої освіти та фаховій діяльності.

Призначення навчальної дисципліни

Освітня компонента «Технологія продуктів забою тварин» спрямована на вивчення комплексних заходів з переробки забійних тварин, головними з яких є заготівля тварин і птиці згідно стандартів, підготовка худоби і птиці до забою, транспортування, технологія забою худоби та птиці, первинна переробка худоби та птиці, зберігання і реалізація тваринницької сировини. Висвітлює особливості роботи підприємств з переробки тварин на м'ясо та їх вплив на зовнішнє середовище.

Мета вивчення навчальної дисципліни

Метою вивчення навчальної дисципліни «Технологія продуктів забою тварин» є підготовка кваліфікованих спеціалістів, здібних кваліфіковано

вирішувати питання одержання високоякісної м'ясної сировини, раціонального її використання, зберігання та реалізації. З матеріалів дисципліни здобувач повинен одержати теоретичні знання та навички з практичних питань роботи спеціаліста – технології первинної переробки худоби і птахів та продуктів забою.

Завдання вивчення дисципліни

Завданням вивчення дисципліни «Технологія продуктів забою тварин» є формування теоретичних і практичних знань для вмілого вирішення основних організаційно-технологічних і ветеринарно-санітарних питань, пов'язаних з реалізацією тварин, птиці; одержанням і первинною переробкою продуктів забою тварин та якістю одержаної продукції тваринництва.

ПЕРЕЛІК КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ, ЯКИХ НАБУВАЄ ЗДОБУВАЧ ПРИВИВЧЕННІ ДИСЦИПЛІНИ ВІДПОВІДНО ДО ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач повинен сформувати такі програмні компетентності:

інтегральну компетентність (ІК):

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми з технології виробництва і переробки продукції тваринництва або у процесі навчання, що передбачає застосування теорій та методів зооінженерії і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

загальні компетентності (ЗК):

ЗК 3. Здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях.

ЗК 9. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК):

СК 11. Здатність застосовувати знання організації та управління технологічним процесом переробки продукції тваринництва для ефективного ведення господарської діяльності підприємства.

ПРОГРАМНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ВІДПОВІДНО ДО ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

ПРН 17. Розробляти і ефективно управляти технологічними процесами переробки продукції тваринництва.

ПРН 19. Забезпечувати дотримання біологічної безпеки на підприємствах із виробництва та переробки продукції тваринництва.

Вивчення даної дисципліни формує у здобувачів освіти соціальні навички (soft skills): комунікативність (реалізується через: метод роботи в парах та групах, робота з інформаційними джерелами), робота в команді (реалізується через: метод проєктів), лідерські навички (реалізується через: робота в групах, метод проєктів).

ПЛАН ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

№ з/п	Назви теми	Форми організації навчання та кількість годин		Самостійна робота, кількість годин
		лекційні заняття	практичні заняття	
1	Вступ. Передзабійна підготовка тварин (Частина 1)	2	2	2
2	Передзабійна підготовка тварин (Частина 2)	2	2	8
3	Технологія забою великої рогатої худоби, свиней та овець	2	2	8
4	Технологія забою великої рогатої худоби, свиней та овець	2	2	8
5	Технологія забою птиці та кролів	2	2	8
6	Холодильне оброблення продуктів забоютварин та їх зберігання	2	2	8
7	Ветеринарно-санітарний контроль м'яса	2	2	8
8	Оцінка якості та ветеринарно-санітарний контроль продуктів забою	2	2	8
9	Технологія обробки харчових субпродуктів	2	2	7
10	Переробка крові забійних тварин	2	2	7
11	Технологія переробки ендокринно-ферментної та спеціальної сировини	2	2	7
12	Технологія обробки кишок, шкур	2	2	7
13	Технологія виробництва харчових тваринних жирів	2	-	8
Разом		26	24	100

Самостійна робота здобувача вищої освіти

Самостійна робота здобувача є основним засобом оволодіння навчальним матеріалом у вільний від обов'язкових занять час.

Самостійна робота здобувача є одним із способів активного, цілеспрямованого набуття нових для нього знань та умінь. Вона є основою його підготовки як фахівця, забезпечує набуття ним прийомів пізнавальної діяльності, інтерес до творчої роботи, здатність вирішувати наукові та практичні завдання.

Самостійна робота здобувача організовується шляхом видачі індивідуального переліку питань і практичних завдань з кожної теми, які не виносяться на аудиторне опрацювання та виконання індивідуального творчого завдання.

Виконання самостійної роботи здобувачами здійснюється під час виконання окремих завдань на практичних заняттях, вирішенні тестових завдань та виконанні індивідуального завдання.

Індивідуальне завдання повинно мати практичне спрямування та носити творчий, дослідницький, науковий характер. Тип індивідуального завдання – презентація, доповідь, наукове дослідження, ситуаційне завдання, реферат.

Під час роботи над індивідуальними завданнями, розв'язуванням задач не допустимо порушення академічної доброчесності. Презентації та виступи мають бути авторськими та оригінальними.

Види самостійної роботи

№ з/п	Вид самостійної роботи	Години	Терміни виконання	Форма та метод контролю
1	Підготовка до лекційних та практичних занять	30	Протягом семестру	Усне та письмове опитування
2	Підготовка самостійних питань з тематики дисципліни	30	Протягом семестру	Усне та письмове опитування
3	Індивідуальні творчі завдання (виконання рефератів та презентації за заданою проблемною тематикою)	20	1 раз на семестр	Обговорення, виступ з презентацією, усний захист
4	Підготовка до контрольних робіт та тестування	20	2 рази на семестр	Тестування
Разом		100		

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

Основна література

1. Якубчак О.М., Хоменко В.І. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продукції тваринництва. Київ, 2005. 800 с
2. Кравців Р.Й., Вербицький П.І., Остап'юк Ю.І. Ветеринарно-санітарний контроль на підприємствах м'ясної промисловості: навчальний посібник. Львів: Галицька видавнича спілка. 2002. 368 с.
3. Берник І. М., Фаріонік Т.В., Новгородська Н. В. Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів рослинного та тваринного походження: Навчальний посібник. Вінниця. ВНАУ. 2020. 232 с.
4. Маньковський А. Я., Антонюк Т. А. Технологія продуктів забою тварин: підручник. Київ, 2014. 336 с.
5. Янчева М.О., Пешук Л.В., Дроменко О.Б. Фізико-хімічні та біохімічні основи технології м'яса та м'ясопродуктів: Навчальний посібник. Київ, 2021. 304 с.

Додаткова література

1. Баль-Прилипко Л. В. Технологія зберігання, консервування та переробки м'яса: Підручник. Київ, 2010. 469с.
2. Власенко В.В., Касянчук В.В., Власенко І.Г., Кольчак В.В. Ветеринарно-санітарно експертиза м'яса і м'ясопродуктів. Навчальний посібник за ред.. проф.. Власенко В.В. Вінниця: ВДАУ, РВВ, 2008. 108 С.
3. Власенко ВВ., ЗахаренкоМ.О., Гаврилюк М.Д., Яремчук О.С., Конопко І.Г. Технологія продуктів забою тварин. Вінниця: Едельвейс і К, 2009. 447 с.
4. Огороднічук Г., Разанова О., Скоромна О., Фаріонік Т. Продуктивність та гематологічні показники свиней за згодовування препарату "Кроноцид-Л". *Науковий вісник Львівського національного університету*

ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького. Серія "Сільськогосподарські науки". 2023. Т. 25. № 99. С. 41-47. DOI: <https://doi.org/10.32718/nvlvet-a9907>

5. Пелих В.Г., Сморочинський О.М., Назаренко І.В. Технологія продуктів забою тварин: Навчальний посібник. Херсон, 2008. 264 с.

6. Перцевого Ф.Г. Промислові технології переробки м'яса, молока та риби: Підручник. Київ, 2014. 340 с.

7. Фаріонік Т.В. Технологія продуктів забою тварин. Методичні вказівки до виконання практичних робіт для підготовки здобувачів вищої освіти галузі знань 20 «Аграрні науки та продовольство» спеціальності 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» першого (бакалаврського) освітнього рівня. Вінниця: ВНАУ, 2022. 112 с.

8. Фаріонік Т.В., Титула Я.А. Вплив хелатних сполук на м'ясні якості яловичини. *Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького. Серія "Сільськогосподарські науки"*. 2023. Т. 25. № 99. С. 237-240. DOI: [10.32718/nvlvet-a9938](https://doi.org/10.32718/nvlvet-a9938).

Інформаційні ресурси

1. Вимоги до забою тварин (затверджені наказом Мінагрополітики) <https://www.kmu.gov.ua/news/minagropolitiki-zatverdzheno-vimogi-do-zaboyu-tvarin>

2. Журнал «Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва» («Animal Husbandry Products Production and Processing») URL: <https://tvppt.btsau.edu.ua/uk/arhiv-vs>

3. Закон України Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2042-19#Text>

4. Наказ Про затвердження Ветеринарно-санітарних правил для боєнь, забійно-санітарних пунктів господарств та подвірного забою тварин URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0121-04#Text>

5. Наказ Про затвердження Правил передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0524-02#Text>

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ ТА ВИМОГИ ДО КОНТРОЛЮ ЗНАНЬ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

У кінці семестру, здобувач вищої освіти може набрати до 60% підсумкової оцінки за виконання всіх видів робіт, що виконуються протягом семестру, до 10% за показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності і до 30% підсумкової оцінки – за результатами підсумкового контролю.

Розподіл балів за видами навчальної роботи

№ з/п	Вид навчальної діяльності	Бали
Атестація 1		
1	Участь у дискусіях на лекційних заняттях	5
2	Участь у роботі на практичних заняттях	10
3	Індивідуальне вивчення питань для самостійного опрацювання	10
4	Виконання тестування	5
Всього за атестацію 1		30
Атестація 2		
1	Участь у дискусіях на лекційних заняттях	5
2	Участь у роботі на практичних заняттях	10
3	Індивідуальне вивчення питань для самостійного опрацювання	10
4	Виконання тестування	5
Всього за атестацію 2		30
Показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності		10
Підсумкове тестування		30
Разом		100

Якщо здобувач упродовж семестру за підсумками контрольних заходів набрав (отримав) менше половини максимальної оцінки з навчальної дисципліни (менше 35 балів), то він не допускається до заліку чи екзамену.

Під час виконання навчальних завдань, завдань контрольних заходів недопустимо порушення академічної доброчесності. Презентації та виступи мають бути авторськими та оригінальними, інформація про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності – достовірною; у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей мають бути посилання на джерела інформації з дотриманням норм законодавства про авторське право і суміжні права.

Програма навчальної дисципліни передбачає врахування результатів неформальної та інформальної освіти при наявності підтверджуючих документів як окремі кредити вивчення навчальних дисциплін.

Відповідність шкал оцінок якості засвоєння навчального матеріалу

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою для заліку
90-100	A	зараховано
82-89	B	зараховано
75-81	C	
66-74	D	зараховано
60-65	E	
35-59	FX	незараховано з можливістю повторного складання
0-34	F	незараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни